	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0102222
	PRODUCTO: NATA KEN GOURMET DUO 1L	EDICIÓN 14
		COD.:0102222
		COD. EAN: 8413479322221
		COD. DUN: 18413479322228

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto a base de leche desnatada, grasa vegetal y grasa láctea, que ha sido sometido a un proceso de UHT, en condiciones que garantizan la ausencia de contaminación microbiológica. Color blanco-amarillento, sabor y olor característicos.

INGREDIENTES

Leche desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste, palma), nata,lactosa, emulgentes (E-435, E-471, lecitina de soja), estabilizantes (E-415, E-407), sal y colorante (beta-caroteno).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS


PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Grasa	%	32	± 1 %	NIR
Acidez	°Dornic	8	± 1°D	Valoración licor acidimetrico
ph	unidad ph	6,6	± 0,3	Potenciometría

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Recuento de aerobios totales	Ufc/ml	<1	<1	Preincubación a 30°C 3 días, PCA 30°C 72h/Bioluminiscencia

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA
Proteínas		g/100g	2,3	± 0,5 %
H de C totales		g/100g	5,2	± 0,5 %
	de los cuales azúcares	g/100g	5,2	
Grasas totales		g/100g	32	± 1%
	Saturadas	g/100g	27	
	Mono insaturadas	g/100g	3,2	
	Poli insaturadas	g/100g	1,4	
Sal		g/100g	0,19	

		FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL		FT-PF-0102222	
		PRODUCTO: NATA KEN GOURMET DUO 1L		EDICIÓN 14	
				COD.:0102222	
				COD. EAN: 8413479322221	
				COD. DUN: 18413479322228	
Valor energético		kcal. /100g	318		
Valor energético		kJ / 100g	1312		

LEGISLACIÓN APLICABLE

Orden 12/7/83 por el que se regula las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior y su modificación 5/10/2001 de nata
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.
Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus modificaciones.
Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus modificaciones.
Reglamento CE n° 470/2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, y sus modificaciones.
Reglamento (CE) N° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus modificaciones.

ALERGENOS E INTOLERANCIAS

(1) cuando el alérgeno esté presente en el producto como ingrediente

Según el Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos, nuestro producto está por debajo de los límites permitidos.

Cumplimiento de los límites máximos de residuos de plaguicidas según Reglamento 396/2005 y sus modificaciones.

CONTAMINANTE	MÁX.. PERMITIDO
Metales pesados (Pb)	<0,02 mg/Kg
Dioxinas	<2 pg / g grasa

Aflatoxinas	<0,05 µg/ Kg	(2) cuando el producto esté fabricado en la misma área de producción de otro que contenga el alérgeno (contaminación cruzada)
Melamina	<2,5 mg/kg	
	(1)	(2)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara* y productos derivados.		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total)		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		


*almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM)

De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO). Esta información esta basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.

CONTAMINANTES

CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0102222
	PRODUCTO: NATA KEN GOURMET DUO 1L	EDICIÓN 14
		COD.:0102222
		COD. EAN: 8413479322221
		COD. DUN: 18413479322228

270 días desde el día de su fabricación.

MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN

Mantener entre 0º y +5ºC.

Una vez abierto consumir en 3 días.

No congelar.

Agitar antes de usar. Para obtener un resultado óptimo en el montado, azucarar al gusto (aproximadamente 200g de azúcar por litro) y batir a velocidad media en un recipiente frío hasta conseguir la textura deseada.

LOTE

Identificación del lote: L-Siete dígitos

Consumir preferentemente antes del (día-mes-año)

LOGÍSTICA

ENVASE 1 L		EMBALAJE		PALET	
Tipo	Tetra square con HeliCap 27	Tipo	Caja cartón	Tipo	europeo
Material	Polietileno Cartón aluminio	Unidades/embalaje	12	Medidas (cm)	80 x 120
	Polipropileno				
Medidas (cm)	7 x 7 x 21,46	Material	cartón	embalajes/base	13 cajas por fila
Color	Diseño propio	Medidas (cm)	28,8 x 22,7 x 21,5	Nº bases/palet	6 pisos
Peso neto (g, ml)	1010g	Color	Diseño propio	Total embalajes	78
Peso bruto (g, ml)	1045,2g	Peso neto (g)	12120g	Total envases	936
Peso escurrido (g, ml)		Peso bruto (g)	12728,4g	Altura total aprox. (cm)	144 ± 5
				Peso total aprox. (Kg)	1017kg ± 5

ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
Directora de Gestión de Calidad	Directora de Cadena de Suministro	Director de Planta
FECHA:28-06-2024	FECHA:28-06-2024	FECHA:28-06-2024

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com

